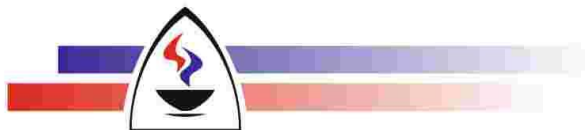




INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Potraviny a výživa – Sýry

Název školy	SŠHS Kroměříž
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0911
Autor	Ing. Petr Hajný
Název šablony	III/2 – inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT
Název DUMu	PoV.1E.1013
Stupeň a typ vzdělávání	Odborné vzdělávání
Vzdělávací oblast	Gastronomie
Vzdělávací obor	Potraviny a výživa
Vzdělávací okruh	Sýry
Druh učebního materiálu	Prezentace
Cílová skupina	Žák, 16 - 19 let
Anotace	Prezentace komplexně seznamuje žáky s jednotlivými druhy sýrů, s jejich výrobou a s jejich významem ve výživě
Speciální vzdělávací potřeby	- žádné -
Klíčová slova	Pasterované mléko, bílkoviny, smetanový zákys, syřidlo, syřenina, čerstvý měkký sýr, sýr zrající pod mazem, sýr s plísní na povrchu, sýr s plísní uvnitř těsta, sýr tvrdý, nízkodohřívaná syřenina, vysokodohřívaná syřenina, měkký sýr, pařený sýr, ovčí mléko, tavený sýr
Datum	6.10. 2012



Střední škola hotelová a služeb
Kroměříž



Sýry



Obr.č.1: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Floris_Claesz._van_Dyck_001.jpg



Obr.č.2: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cheese_platter.jpg

- sýry jsou plnohodnotné potraviny, které obsahují všechny podstatné složky mléka
- bílkoviny a tuky získávají v průběhu výroby sýrů lepší chuť a stravitelnost
- sýry dělíme na:

přírodní

- sladké
- kyselé

tavené

přírodní sladké sýry

- základem výroby těchto druhů sýrů je srážení mléčných bílkovin po naočkování pasterovaného mléka smetanovým zákysem za současného přídavku určitého množství syřidla
- ze vzniklé sýřeniny se odstraněním syrovátky vytvoří hmota sýra, která většinou po nasolení dále zraje

čerstvé měkké sýry

- nemají kůrku, nedávají se zrát, mají konzistenci podobu tvarohu
- Smetanový sýr, Lučina, Žervé, Ricotta, Cottage, Mascarpone

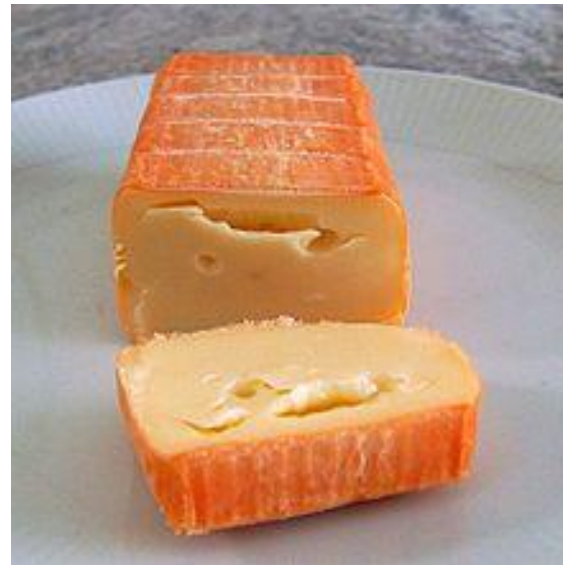
Sýr Cottage



měkké sýry zrající pod mazem

- vyrábějí se tyto druhy: Romadúr, Dezertní sýr, Pivní sýr

Romadúr



Obr.č.4: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Romadur-K%C3%A4se.jpg>

sýry s plísní na povrchu

- tyto sýry se vyrábějí za pomoci ušlechtilé plísně camembertové kultury, s bílou plísní na povrchu - obsah tuku 40 - 60%
- Brie, Camembert, Hermelín

Brie



Obr.č.5: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Brie_de_Meaux_close.jpg

Camembert



Obr.č.6: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Camembert.JPG>

sýry s plísní uvnitř těsta

- zrání je zajištěno pomocí ušlechtilé plísně Roquefort
- nejznámější z této skupiny sýrů je Roquefort a Niva

Roquefort



Obr.č.8: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Roquefort_cheese.jpg

Niva



Obr.č.9: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:S%C3%BDr_Niva.JPG

sýry tvrdé

s nízkodohřívanou sýřeninou (holandský typ)

- patří k nim zejména sýry eidamského typu
- zrají déle, dobře se krájí, obsahují méně vody
- eidamský bochník či blok, uzený eidamský blok, Eidamská cihla, Gouda, Čedar, Tylžský sýr

Eidam



Obr.č.10: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:SmallEdamCheese.jpg>

Gouda



Obr.č.11: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gouda.jpg>

čedar



Obr.č.12: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cheese_48_bg_060106.jpg

s vysokodohřívanou sýřeninou (ementálský typ)

- tento druh sýrů se vyznačuje typickou mandlovou příchutí, sýrově žlutou barvou
- těsto má být narušeno rovnoměrně rozloženými oky, v průměru okolo 0,5 – 2 cm - Primátor, Moravský bochník
- originální značky jsou Ementál a Gruyer

Ementál



Obr.č.13: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Emmentaler.jpg>

Gruyer



Obr.č.14 <http://cs.wikimedia.org/wiki/Gruy%C3%A8re>

- bez ok – Parmezán - zraje od 1 roku do 3 let, Grana
- nízký obsah vody, obsah tuku až 50 %, dobře se strouhají

Parmezán



sýry měkké

- málo prozrálé, zrající v chladu
- mezi tyto sýry patří zejména Blatácké zlato (Bel Paese)

sýry z ovčího mléka

- do této skupiny patří ovčí hrudkový sýr, Brynza, Oštěpek a Parenica

Brynza



Obr.č.16: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Chleb_z_bryndza.jpg

sýry pařené

- Kaškaval, Polanka, Oštiepky, Parenice, Koliba, Mozzarella

Oštěpek



Obr.č.17: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oscypki.jpg>

Mozarella



Obr.č.18: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mozzarella.jpg>

Parenica - tradiční slovenský poloměkký, nezrající, středně tučný, pařený ovčí sýr s velmi jemnou chutí

charakteristická je svým tvarem stočené stuhy



Obr.č.19: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Parenica.jpg>

přírodní kyselé sýry

- základem výroby těchto druhů sýrů je srážení mléčných bílkovin pomocí kyseliny mléčné
- jediným zástupcem čistě kyselých sýrů jsou olomoucké tvarůžky, které se vyrábějí z průmyslového tvarohu, který jediný se vyrábí pouze srážením pomocí smetanového zákysu
- jsou vyráběny do obvyklé podoby tyčinek či koláčků

tvarůžky



Obr.č.20: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Olomouck%C3%A9_tvar%C5%AF%C5%BEky_\(3\).jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Olomouck%C3%A9_tvar%C5%AF%C5%BEky_(3).jpg)

Obr.č.21: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Olomouck%C3%BD_tvar%C5%AF%C5%BEky_-_%C5%99ez.jpg

Tvaroh

vzniká srážením mléčné bílkoviny – Kaseinu

- měkký konzumní tvaroh
- tvrdý konzumní tvaroh
- průmyslový tvaroh



Obr.č.22: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Twarog.jpg>

tavené sýry

- jsou to tepelně upravované přírodní sýry s novými zvláštními vlastnostmi vyrábí se z jednoho nebo více druhů sýrů (tvrdých i měkkých) pomocí tavicích solí
- jsou trvanlivé, většinou různě dochucované

Druhy:

- tavené sýry vyráběné ze směsí tvrdých, měkkých a čerstvých kyselých sýrů
- tavené sýry se šunkou
- tavené sýrové pomazánky

Otázky

- Jaký je význam sýrů?
- Popiš výrobu sýrů.
- Vyjmenuj čerstvé měkké sýry.
- Uveď které sýry zrají pod mazem.
- Do které skupiny sýrů patří Gouda, uveď její vlastnosti.
- Které sýry vyrábíme z ovčího mléka?

Zdroje

- Wikipedie
- Wikimedia Commons